

UNSER KÜCHENTEAM UNTER DER LEITUNG
VON MATTHIAS PAASCH HEIßT SIE HERZLICH WILLKOMMEN

MENÜ DES HAUSES

HAUSGEBEIZTE EISMEERFORELLE
mit Spargel-Rucola-Salat in Rapsöl Vinaigrette

* * *

RINDERKRAFTBRÜHE
mit Kräuter-Grießklößchen und Gemüserauten

* * *

ZWEIERLEI VON EDELFISCHEN
auf Zitronenvelouté

* * *

LAMMKARREE
unter der Bärlauchkruste,
Chiantiglance mit Bohnenbündchen
und Kartoffel-Schaumbrot

* * *

CANTUCCINI-KÜCHLEIN
mit Kaffee-Halbgefrorenem im Pistazienmantel

pro Person 49,80 €

Als Drei-Gang-Menü 35,90 € pro Person
(Ohne Vorspeise und Zwischengericht)

Als Vier-Gang-Menü 42,90 € pro Person
(Ohne Zwischengericht)

Unsere Weinempfehlung zu diesem Menü

SPÄTBURGUNDER 'ROSÉ '
Qualitätswein, trocken
Weingut Meyer Näkel, Ahr
0,75 l Fl. 29,90 €